



Petti di pollo al melograno

Per 4 persone 2 petti di pollo, 1 scalogno, 80 gr. di mandorle sbucciate, ½ bicchiere di succo di melograno, il succo di mezzo limone, 2 rametti di menta fresca, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

In un tegame di coccio far rosolare nell'olio lo scalogno tritato fine, quando sarà stufato aggiungere i petti di pollo tagliati a pezzi facendoli rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Abbassare la fiamma, aggiungere le mandorle tritate, il sale, il succo di melograno. Far cuocere, coperto, per circa trenta minuti a fuoco dolce. Prima della fine della cottura aggiungere un cucchiaino di succo di limone e le foglioline di menta. Pepare e aggiustare di sale, servire subito.

Gattafura alla Genovese

Preparare un pasta con farina, acqua, olio extravergine di oliva e sale quanto basta (pasta matta). Lavorare tutto per circa 10 minuti e comunque sino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Fatela riposare almeno 30 minuti coperta con un canovaccio appena inumidito.

Se senza dosi non riuscite ecco una dose-tipo:

250 g farina 0

3 cucchiari d'olio extravergine di oliva

acqua tiepida quanto basta

sale quanto basta (1 pizzico)

Ingredienti:

300 g. di bietole già pulite

150 g. di formaggio crema di latte (formaggio fresco di pecora spalmabile laziale)

100 gr cacio stagionato grattugiato

Olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.,

Preparazione:

Lessare per qualche minuto le bietole in acqua bollente e leggermente salata.

Scolarle e una volta raffreddate strizzarle per bene.

Tritarle finemente con una decina di foglie di menta.

Mettere in una ciotola le erbe trite, con il formaggio fresco.

Ungere una teglia e stendere un primo foglio di pasta sottile.

Stendere il composto uniformemente, spolverare di cacio stagionato grattugiato, pepe nero e spargere un poco di olio di oliva.

Ricoprire con altro strato sottile di pasta chiudere i bordi spennellare di olio di oliva e cuocere in forno già caldo (180°) fino a doratura della superficie.

Servire calda.